

地域振興推進費事業計画・自己評価書 (実績)

提出区分	実績	整理番号	1	課題区分	C	令和7年3月28日
横断的な課題	農業、林業、製造業などの稼ぐ力を高める				北アルプス地域振興局	
地域重点政策	1 農業、林業、製造業などの稼ぐ力を高める				北アルプス地域振興局	
実施機関	北アルプス農業農村支援センター			担当課	所属	技術経営普及課
事業名	地域在来品種の特産化推進事業				電話	0261-23-6543
E-mail				E-mail	kita-aec@pref.nagano.lg.jp	
事業の概要等	目的(目指す姿)	地域資源である豊富な清水を活かした特産物として、軽量で栽培が容易なクレソンや小谷ニンニクなど、地域在来品種の栽培法の多様化により、生産安定が図られ、需要に応じた出荷がされることを目指す。また、調理法の研究・活用により、地元宿泊施設や飲食店での消費の拡大を図る。				
	現状と課題	<ul style="list-style-type: none"> R元から小谷村の水田を利用して6aの試験栽培に取り組み、出荷規格の検討や流通について検討を進めてきた。 R4からは、水田での試験栽培の他に、ポリエチレン管を活用した簡易栽培法を検証し、使用する培土による生育状況の違いを確認してきた。 今後も作業の軽労化を目指して、ポリエチレン管の簡易栽培を継続する。 地元での消費拡大に向けて、R4から地元宿泊事業者を対象とした調理方法の研修会を開催し、地元食材として認知が進むと同時に、地元需要の確認ができた。 地元宿泊事業今後も安全・安心な地元食材として提供できるよう、継続して取り組む必要がある。 				
	内容	<p>地域資源である豊富な清水を活かしたクレソンを含む地域食材の特産化を目指す。</p> <ul style="list-style-type: none"> 作業の軽労化を目指して、簡易栽培方法を検証 ポリエチレン管、軽量培土(赤玉土)を活用した簡易栽培法の実施 小谷村および白馬村と協力して宿泊施設・飲食店の事業者及び農業者を対象とした「地域食材活用学習会」を開催する。併せて、地元産ワイン等についても販路拡大に向けて商工観光課と連携する。 第1回学習会(農家民宿・農家レストラン等に関心のある農業者対象)、9月小谷村で開催。 第2回学習会(地域の宿泊飲食事業者対象)1月白馬村で開催。 メニュー考案、調理方法等指導を専門家(司厨士協会会員)に依頼して実施する。 				
事業期間	R6.7			～	R7.1	
事業費等	(単位:円)					
	事業を構成する細事業名等	実施内容	実績	備考		
	簡易栽培方法の検討	培土等栽培資材の購入	0	既存の用土等で対応できたため購入しなかった。		
	地域食材活用学習会の開催	第1回(農家民宿・農家レストラン等に関心のある農業者を対象) 全日本司厨士協会北アルプス支部会員による地域食材メニューの紹介と活用方法を学習	32,266	地域食材購入費 小谷村、白馬村産農水産物 小谷ニンニク、信州サーモン、紫米、ミニトマト、食用ホオズキ等		
		第2回(宿泊飲食事業者対象) 専門家(全日本司厨士協会北アルプス支部)による地域食材活用法を調理・加工デモンストレーションにより学習	0	冬期間の食材収穫時期と司厨士等の日程調整がつかず実施を見送った。代替として司厨士にレシピ作成を依頼した。		
合計	32,266					
指標及び達成状況	成果指標		目標値	成果	達成状況	
	1株当たりの収穫量		100g以上	122g/株	<input checked="" type="radio"/> 達成 <input type="radio"/> 一部達成 <input type="radio"/> 未達成	
	地域食材活用学習会参加者の満足度		80%	94%		
	地域食材活用学習会参加事業者数		40人	77人		

事業実績・成果	<p>【実績】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・簡易栽培方法の検討 ポリエチレン管を利用したクレソン簡易栽培を1カ所設、目標収量を確保できた。簡易栽培は、水田での栽培に比べ、作業の軽労化が確認できた(担当農家感想)。 ・地域食材学習会の開催 9月4日小谷村 白馬アルプスホテルで実施。参加者77名。満足度94% (高評価49名/アンケート回収52名)。 小谷村・白馬村の地域食材(小谷ニンニク、食用ホオズキ、ジャージー牛乳、信州サーモン、紫米、ミニトマト)を利用した11品のメニュー提案と試食を実施し、食材の特徴・おいしさや調理法を学習した。 参加者からは地域食材の素材の良さや、それを活かした調理法について評価が高かった。 地域食材学習会は、農村生活マイスター協会と連携し、調理費用等は参加者負担としたため、経費は不要となった。 また、冬期間に予定していた第2回学習会は、食材、会場、司厨士のスケジュール調整が不調で開催しなかった。 <p>【成果】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・簡易栽培は収量と軽労化に高い評価が得られた。 ・地域食材の魅力と調理法について広く周知できた。
	今後の方針性 地域食材の供給量を増やすため、クレソンの簡易栽培の面積拡大と流通の改善を図る。